



A

•

•

•

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

A

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.

لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو أختام الباب:

- المفصلة المنكسرة
- الأختام المفسدة
- هيكل الفرن الملتوي أو المشوه

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط .

لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبدا. اذا حدث خلل في الفرن واحتجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عندك شكوك في حالة الفرن:

- اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
- اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

اذا إردت حفظ الفرن مؤقتا، اختر مكانا جافا خاليا من الغبار .
• السبب: الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

فرن المايكروويف هذا غير مصمم للأغراض التجارية.

المواصفات الفنية

شركة سامسونج تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصميمات والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

الموديل	M1733N / M1713N
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة المايكروويف	١١٥٠ واط
طاقة الخروج	١٠٠ واط / ٨٠٠ واط (IEC-705)
التردد للتشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
المغنطرون	OM75S (٣١)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (عرض × ارتفاع × عمق) الخارجية تجويف الفرن	٤٨٩ × ٢٧٥ × ٣٦١ ملم ٣٠٦ × ٢١١ × ٣٢٠ ملم
السعة	٢٠ لتر
الوزن الصافي	١٢,٥ كجم تقريبا

اللمحات الخاصة

إذابة الزبدة

ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخّنه لمدة ٣٠-٤٠ ثانية على طاقة ٨٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخّنه لمدة ٣-٥ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات. حرّك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبلور

ضع ٢٠ جرام من العسل المتبلور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. سخّنه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الفراتين

ضع صفائح الفراتين المجففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق. ضع الفراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس. سخّنها لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط. حرّكها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء/الايسكريم (بالنسبة للكعكة والجيتاوكس)

امزج الطلاء الجاهز (حوالي ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و ٢٥٠ مليلتر من الماء البارد. اطبخها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٢/٣-١/٤ دقائق على طاقة ٨٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الايسكريم شفافا. حرّكها مرتين أثناء الطبخ.

طبخ المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولة المزيجة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضع ٣٠٠ جرام من السكر وحرّكها جيدا. اطبخها لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام ٨٠٠ واط. حرّك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربى الصغيرة مباشرة بالملغطاء الملولب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التغطية.

طبخ البودنغ

امزج المسحوق للبودنغ بالسكر والحليب (٥٠٠ مليلتر) تبعا لتعليمات المنتج وحرّكه جيدا. استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مغ غطاء. اطبخه بغطاء لمدة ٢/٦-١/٧ دقائق على طاقة ٨٠٠ واط. حرّكه عدة مرات جيدا أثناء الطبخ.

تخمير الشرائع من اللوزة

ابسط ٣٠ جرام من شرائع من اللوزة متساويا على صحن خزفي متوسط الحجم. حرّكها عدة مرات أثناء ٢/٣-١/٤ دقائق من التخمير على طاقة ٦٠٠ واط. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق في الفرن. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكرويف لمنع الشمع وجسيمات الطعام من بقائها:

- الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكرويف
- الباب وأختام الباب
- الصينية الدوّارة وحلقة بالعجلات

تأكد دائما من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

١. نظّف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وجفّفها.

٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وجفّفها.

٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوبا من عصير الليمون الرقيق على الصحن الزجاجي وسخّنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة.

٤. اغسل الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكرويف كلما كنت في الحاجة اليه.

لا تصب الماء في فتحات الفرن. لا تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيميائية أبدا. خذ عناية خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:

- متراكمة
- تمنع الباب من إغلاقه كما ينبغي

جميع الأطعمة المجمدة لا بد من إذابة الثلج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلج (١٨٠ واط ٥٥٠).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
لحم البقرة	٥٠٠ جرام	١٤-١٥	٥-٢٠	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الومنيومية. قلبه بعد مرور نصف وقت الإذابة!
المفرومة	٢٥٠ جرام	٧-٧ ١/٢		
الدجاج قطع من الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطع)	١٥-٦	١٥-٤	أولاً، ضع قطع من الدجاج وتجه أسطحه الى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره الى الأسفل في صحن خزافي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الأجنحة والأطراف برقاقة المنيمومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة.
الدجاج الكامل	٩٠٠ جرام	٣٢-٣٤		
السّمك شرائح من السمك	٢٥٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٧-٨ ١٢-١٣	٥-٢٠	ضع السمك المجمد في وسط صحن خزافي مسطح. رتب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسماك. احجب الأطراف الضيقة لشرائح من السمك وذيل السمك الكامل برقاقة المنيمومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمرات	٢٥٠ جرام	٧-٨	٥-١٠	ابسط الفواكه في طبق زجاجي مستدير مسطح (بقطر كبير).
الخبز أرغفة من الخبز (٥٠ ج لرغيف) خبز محمص/ سندويتش خبز ألماني (دقيق قمح+ دقيق جاودار)	٢ قطع ٤ قطع ٢٥٠ جرام	١٨-٢ ٣-٤ ٥-٤	٥-١٠	رتب الأرغفة بالدائرة أو الخبز أفقياً على فوطة الطبخ في وسط الصينية الدوّارة. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلج من الطعام المجمد. تذيب موجات المايكرو الثلج من الطعام المجمد لمدة قصيرة. هذا مفيد جداً في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمد لا بد من إذابة الثلج إذابة تامة قبل الطبخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلج.

ضع الطعام المجمد في طبق بدون غطاء. قلبه أثناء إذابة الثلج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.

افحص الطعام أحياناً للتأكد من انه لا ينضج. اذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعام المجمدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقاقة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلج.

إذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلج. اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلج تماماً. وقت الانتظار لإذابة الثلج التامة مختلف وفقاً لكمية الطعام المجمد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

لمحة: الطعام المجمد المسطح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج الى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللحظة أثناء إذابة الثلج من الطعام المجمد.

من أجل إذابة الثلج من الطعام المجمد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي -١٨ م° و -٢٠ م°، استفد الجدول التالي كدليل.

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحليبه

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
طعام الطفل (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٣-٢	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٣-٢ دقائق. قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
عصيدة الطفل حبوب + حليب (فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٣-٢	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٣-٢ دقائق. قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
حليب الطفل	١٠٠ مليلتر	٣٠٠ واط	٣٠-٤٠ ثانية	٣-٢	حرّكه أو هزّه جيدا وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط صينية الدوّارة. اطبخه بدون غطاء. هزّه جيدا وانتظر لمدة ٣ دقائق على الأقل قبل تقديمه، هزّه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
المشروبات (قهوة/شاي وماء في درجة (الغرفة)	١٥٠ مليلتر (كوب) ٢٥٠ مليلتر (كوز)	٨٠٠ واط	١-٢/١	١-٢	صبها في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء. ضع كوبا (١٥٠ مليلتر) أو كوزا (٢٥٠ مليلتر) في وسط حرارة الصينية الدوّارة. حرّكها بعناية قبل وبعد وقت الانتظار.
الحساء (مبرد)	٢٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٣-٢/٣-٤	٢-٣	صبه في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكه أخرى قبل التقديم.
المرق (مبرّد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّك أحيانا أثناء التسخين وحرّكه مرة أخرى قبل الانتظار والتقديم.
الفطيرة بالصلصة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع الفطيرة (مثل السباغيتي أو العصائنية من البيض) على صحن خزفي مسطح. غطيها بغطاء خاص للمايكروويف. حرّكها قبل التقديم.
الفطيرة المشحونة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥/٥-٦	٣	ضع الفطيرة المشحونة (مثل رافيولي، تورتيلىني) في صحن خزفي بعمق. غطيها بغطاء بلاستيكي. حرّكها أحيانا أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
الوجبات (مبردة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٣	ضع ٢-٣ وجبات مبردة في طبق خزافي. وغطيتها بالفينيل الخاص للمايكروويف.

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية .

استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعاً للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠ م أو الطعام المبرد في ٥ م حتى ٧ م.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين المواد الكبيرة اللحم مثل وصلة اللحم - إنها سهلة لإفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط. يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتحويل

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ٨٠٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٦٠٠ واط، ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط. راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة أن الطعام رقيق، وكمياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخينه بسرعة جداً (على سبيل المثال، قطع من الفطيرة).

حرّك الطعام جيداً أو قلبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتيجة. إذا أمكن، حرّك مرة أخرى قبل التقديم.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغلية السوائل بإفراط واحتمال إحراقها، حرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنّب إفراط تسخين الطعام (وفيضانه). من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتاً إضافياً عند الحاجة.

أوقات التسخين والانتظار

عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب - للمراجعة في المستقبل.

تأكد من إعادة تسخين داخل الطعام دائماً.

اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين - من أجل تساوي درجة الحرارة.

وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢ - ٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول.

خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضاً.

إعادة تسخين السوائل

اترك دائماً طعام لوقت الانتظار بـ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوي درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائماً بعد التسخين. لمنع التغلية المفرطة واحتمال الاحراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده.

إعادة الطعام الخاص للطفل

• طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيداً بعد تسخينه! اتركه لمدة ٢-٣ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وافحص درجة الحرارة. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ م.

• حليب الطفل:

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حلقة الثدي، لأن الزجاج قد ينفجر بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم! افحص بعناية دائماً درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل.

درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: ٣٧ م

• ملاحظة:

على الأخذ طعام الطفل يحتاج الى فحصه بعناية قبل التقديم لمنع إحداث جرح. استخدم مستويات الطاقة والاقوات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز:

استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس مع غطاء وتكثر كمية الأرز بضغفين أثناء الطبخ. واطبخ الأرز بغطاء. بعد انتهاء وقت الطبخ، حرّك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة. ملاحظة: قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة:

استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلا من الملح وحرّك جيدا. اطح الفطيرة بغطاء. حرّك احيانا أثناء الطبخ وبعده. غطيها أثناء وقت الانتظار وازل الماء تماما.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٧-١٨	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز لبني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٢٢-٣٢	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز البني	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	٢٢-٣٢	١٠	اضف ٦٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيغ (الأرز+أرز وحشي)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٨-١٩	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الذرة المزيجة (أرز+حبّة)	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١٩-٢٠	٥	اضف ٤٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥٠ جرام	٨٠٠ واط	١١-١٢	٥	اضف ١٠٠٠ مليلتر من الماء الحار.

دليل الطبخ للخضراوات الطازجة

استخدم وعاء مناسباً من زجاج البيركس مع غطاء. اضف ٢٠-٤٥ مليلتر من الماء البارد (٢-٣ ملعقة طعام صغيرة) لكل ٢٥٠ جرام من الخضراوات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الأخرى من الماء - راجع الجدول. اطحها مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرّك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. أضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق. **لمحة:** اقطع الخضراوات الطازجة الى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضراوات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة مايكروويف (٨٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ جرام	٤-٦	٣	اعد البركولي من نفس الحجم. رتب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ جرام	٦-٧	٣	اضف ٦٠-٧٥ مليلتر (٥-٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-٦	٣	اشرح الى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير الى ٥٠٠ جرام ٨-٩ أنصافه. رتب ساقاتها في الوسط.
كورجيتيس	٢٥٠ جرام	٣-٤	٣	اقطع courgettes الى شرائح. اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتا الطعام) من الماء أو كتلة الزبدة. اطح حتى يتنعم.
البانجان	٢٥٠ جرام	٤-٦	٣	اقطع البانجان الى شرائح صغيرة ورش ملعقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	اقطع الكراث الى شرائح سامكة.
الفطر	١٢٥ جرام	١-٢	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر. لا تضيف أي ماء اليه. رش عصير الليمون عليه. امزجه مع ملح وفلفل. إزل الماء قبل تقديمه.
البصل	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	اقطع البصل الى شرائح أو أنصافه. اضف ١٥ مليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ جرام	٤-٦	٣	اقطع الفلفل الى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام	٤-٦	٣	قس وزن البطاطس بالمقشرة واقطعها الى قطع صغيرة أو أرباعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	اقطع الكرنب المقوف الى قطع صغيرة مكعبة.

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تنفذ الطعام حقيقيا، والطعام المحتوي على الماء والدهن والسكريات هذه الموجات ويمتصها. موجات المايكرو تسبب جعل الجزيئات في الطعام لتتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكروويف:

الأواني لا بد من إمكان نفوذ طاقة المايكروويف لها من أجل أقصى فعالية. المايكروويف منعكسة على المعادن ، مثل الفولاذ الذي لا يصدأ، الألنيوم، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ المواد الخزفية ، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية الى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.

الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكروويف:

عدد كبير من أنواع الأطعمة مناسبة للطبخ بالمايكروويف بما فيها الخضراوات المجمدة، الفواكة ، الفطيرة، الأرز، الألبوب، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكاستارد، الحساء، البودنج البخاري، المحفوظات المعلبة ، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكروويف. بعبارة عامة، الطبخ بالمايكروويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الموقد. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحامات والتقنيات والنصائح).

التغطية أثناء الطبخ

لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جدا، لان الماء المبخر يرفع من الطعام كبخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكنك تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال ، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو اللف الفينيلي المناسب للمايكروويف.

أوقات الانتظار

بعد انتهاء الطبخ، وقت الانتظار مهم للاحتفاظ بدرجة الحرارة داخل الطعام متساويا.

دليل الطبخ للخضراوات المجمدة

استخدم وعاء مناسباً من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرّك الطعام مرتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضع الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
الاسفناخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩-١٠	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولت الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٠-١١	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (جزر/حبات البسلة/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (الاسلوب الصيني)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	اضف ١٥ مليلتر (١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

A	الأوعية الزجاجية	
	• الأوعية للفرن	✓
	والطاولة	
	• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓
	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعية المزخرفة بأطراف معدنية.	
	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.	
	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.	
	• الزجاجات	✓
• الأوعية المعدنية		
	• الأطباق	X
	• الكيس المختوم بشكل ملتوي	X
قد تؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.		
الأوعية الورقية		
• الأطباق ، الأكواب ، الفوطات ، ومناشف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتناس الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	X	قد يؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي.
• الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند إزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريرز	X	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
• الورق المضاد للشمع أو الشمع		
• الورق المضاد للشمع أو الشمع	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

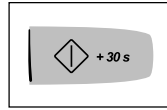
من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.

لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.

الجدول التالي يبين مختلف أنواع من الأواني وتشير إلى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة الهنيوية	X ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تخمير الطعام	✓	لا تسخن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية ، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصينية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط قد يؤدي إلى إذابة المادة البوليسيتيرينية.
• أكواب وأوعية بوليسيتيرينية	X	قد تؤدي إلى إحداث احتراق.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	X	قد تؤدي إلى إحداث القوس الكهربائي.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	X	

٧. اضغط على زر  .
النتيجة:
يتم اختيار ثلاث وضعيات [إذابة الثلج والطبخ (I, II)] واحدة فواحدة. طبقا لوضعية إذابة الثلج التي اخترتها، قد تنطلق صفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج لتذكيرك بتقليب الطعام.
♦ عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.



يمكنك برمجة فرن المايكروويف لطبخ الطعام على غاية ثلاث خطوات.
على سبيل المثال : إذا أردت إذابة الثلج من الطعام والطبخ بدون إعادة ضبط الفرن بعد انتهاء كل خطوة ، يمكنك إذابة الثلج وطبخ ٥٠٠ جرام من السمك على ثلاث خطوات.

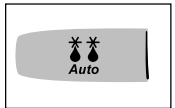
- إذابة الثلج
- الطبخ ١
- الطبخ ٢

✉ يمكنك الضبط بين الخطوة الثانية والخطوة الثالثة أثناء الطبخ على خطوات متعددة.

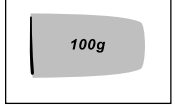
✉ إذا ضبطت ثلث خطوات، لا بد من إذابة الثلج على الخطوة الأولى.

✉ لا تضغط على زر  حتى تضبط الخطوة النهائية.

١. اضغط على زر الأوتوماتيكي ().



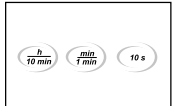
٢. اضغط الوزن بالضغط على زر ١٠٠ جرام مرات مناسبة (على سبيل المثال ٥٠٠ جرام).



٣. اضغط على زر  .
وضعية المايكروويف (١) :
 : عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على زر  مرة أو أكثر من جديد. (على سبيل المثال ٦٠٠ واط)



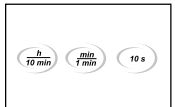
٤. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق، دقيقة واحدة، و ١٠ ثوانٍ مرات مناسبة (على سبيل المثال ٤ دقائق).



٥. اضغط على زر  .
وضعية المايكروويف (٢) :
 : عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على زر  مرة أو أكثر من جديد (على سبيل المثال ٤٥٠ واط).



٦. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوانٍ مرات مناسبة (على سبيل المثال ٥ دقائق).



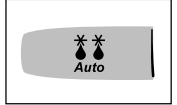
استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1733N)

وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية تمكّنك من إذابة الثلج من اللحم، والدجاج، والسّمك. ويتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة أوتوماتيكياً. واختر البرنامج والوزن فقط.

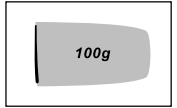
✉ استخدم الأطباق الأمانية للمايكروويف فقط

أولاً، ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

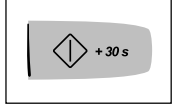
١. اضغط على زر الأوتوماتيكي (❄️).
النتائج: يعرض المؤشر التالي: [❄️]



٢. اختر وزن الطعام بالضغط على زر ١٠٠ جرام. ويمكن ضبط الوزن حتى ١٥٠٠ كجم على الأقصى.



٣. اضغط على زر ❄️.
النتائج: ◆ عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج
◆ تنطلق الصفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج
للاشارة الى تقليب الطعام.
◆ اضغط على زر ❄️ مرة أخرى لانتهاؤ اذابة الثلج.



✉ يمكنك إذابة الثلّة يدوياً أيضاً. من أجل هذا، اختر وظيفة الطبخ بالمايكروويف/إعادة التسخين على مستوى الطاقة بـ ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة التسخين" في الصفحة ٩ لمزيد من التفاصيل.



وضعية ضبط إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية (M1733N)

أزل الأشياء المغلفة من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج. ضع اللحم، والدجاج والسّمك على الصينية الدوّارة. قلب الطعام عند انطلاق صفارة من الفرن. اترك الطعام لمدة وقت الانتظار بعد انتهاء إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية.

الطعام	الكمية	وقت الانتظار	النصائح
اللحم	٢٠٠-١٥٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	اسحب الاطراف بالرقاقة الالمنيومية.
الدجاج	٢٠٠-١٥٠٠ جرام	٢٠-٦٠ دقيقة	قلّب اللحم عند انطلاق الصفارة
السّمك	٢٠٠-١٥٠٠ جرام	٢٠-٥٠ دقيقة	من الفرن.

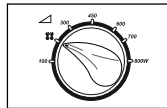
✉ اختر وظيفة إذابة الثلج مع ١٨٠ واط من مستوى الطاقة في حالة أنك تريد إذابة الثلج من الطعام يدوياً. لمزيد من التفاصيل حول إذابة الثلج اليدوية ووقت إذابة الثلج، راجه صفحة ٢٠.

إذابة الثلج اليدوية من الطعام (M1713N)

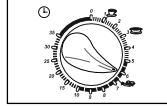
وظيفة إذابة الثلج تمكّنك من إذابة اللحم، والدجاج، والسّمك.

أولاً ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

١. دوّر حلقة التحكم في طاقة الطبخ الى ❄️ (١٨٠ واط).



٢. دوّر حلقة المؤقت لاختيار الوقت المناسب.
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج.



✉ استخدم الأواني الأمانية لطاقة المايكروويف.



الموديل : M1733N

الجدول التالي يبين البرامج المختلفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز والكمية للتقديم ووقت الانتظار والنصائح المناسبة.

الرمز	الطعام	حجم التقديم	وقت الانتظار	النصائح
	وجبات جاهزة (مبردة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في الطبق الخزافي بفيلم بلاستيكي. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٣ مكونات (مثل اللحم مع الصلصة، الخضراوات والأطباق الجانبية مثل الفطيرة، الأرز أو البطاطس).
	المشروبات (القهوة، الحليب، الشاي، الماء في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مليلتر (كوب) ٢٥٠ مليلتر (كوز)	١-٢ دقيقة	صب المشروبات في كوب خزافي واعد تسخينه بدون غطاء. ضع كوبا (١٥٠ مليلتر) أو كوزا (٢٥٠ مليلتر) في وسط حرارة الصينية الدوارة. حركها بعناية قبل وبعد وقت خذ عناية عند إخراجها من الفرن.
	الوجبات الجاهزة (المجمدة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام	٤ دقائق	خذ الوجبات الجاهزة المجمدة وتأكد من أن الصحن مناسب للمايكروويف. اثقب الفليم للوجبات الجاهزة. ضع الوجبات الجاهزة المجمدة في وسط الفرن. هذا البرنامج مناسب للوجبات الجاهزة المجمدة التكونة من ٣ مكونات (على سبيل المثال، لحم مع صلصة، خضار وأطباق جانبية مثل البطاطس، الأرز أو الفطيرة).

الموديل : M1713N

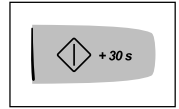
هناك لمحات ونصائح قليلة تتبعها عند طبخ الطعام أو إعادة تسخينه بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه الطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الطعام	وقت الطبخ	وقت الانتظار
	المشروبات	١٥٠ مليلتر	١ دقائق و ١٠ ثانية	١-٢ دقيقة
	حساء/صلصة (مبردة)	٢٠٠-٢٥٠ مليلتر	٣ دقائق	٢-٣ دقائق
	الخضراوات الطازجة	٣٠٠-٣٥٠ جرام	٦ دقائق و ٤٠ ثانية	٣ دقائق

الموديل : M1733N

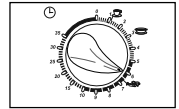
يمكنك زيادة وقت الطبخ بالضغط على زر +30s (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.

اضغط على زر +30s (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.



الموديل : M1713N

اضبط وقت الطبخ المتبقي بتدوير حلقة المؤقت.



الموديل : M1733N

بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز، يتم ضبط وقت الطبخ أوتوماتيكيا ولا تحتاج الى الضغط على زر . ويمكنك ضبط عدد الأشخاص للتقديم بالضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز مرات مطلوبة.

أولا، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

اضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز مرات تريدها.
النتيجة: يبدأ الفرن بالطبخ بعد حوالي ثانيتين. عند انتهاء الطبخ:



- (١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن.
- (٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).
- (٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.

على سبيل المثال: اضغط على زر  مرة لإعادة تسخين فنجان من القهوة .
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

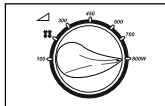
استخدم الأواني الأمانية للمايكرويف فقط.



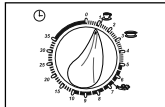
الموديل : M1713N

أولا، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

١. دَوِّر حلقة التحكم في طاقة الطبخ الى أقصى طاقة.



٢. دَوِّر حلقة المؤقت لاختيار إعادة تسخين الطعام الجاهز.
(مشروبات ، حساء/صلصة أو خضراوات طازجة)



استخدم الأواني الأمانية لطاقة المايكرويف.



يمكنك اختيار مستوى الطاقة من بين مستويات الطاقة المبينة أدناه.

مستوى الطاقة	قوة الخروج	
	M1713N	M1733N
عالي	٨٠٠ واط	٨٠٠ واط
إعادة التسخين	٧٠٠ واط	-
متوسط عالي	٦٠٠ واط	٦٠٠ واط
متوسط	٤٥٠ واط	٤٥٠ واط
متوسط منخفض	٣٠٠ واط	٣٠٠ واط
إذابة ثلج (❄️)	١٨٠ واط	١٨٠ واط
منخفض	١٠٠ واط	١٠٠ واط

إذا اخترت مستوى الطاقة الأعلى، لا بد من نقص وقت الطبخ. 

إذا اخترت مستوى الطاقة الأسفل، لا بد من زيادة وقت الطبخ. 

إيقاف الطبخ

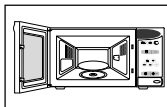
يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت لفحص الطعام.

الموديل : M1733N

١. لإيقاف الطبخ مؤقتاً؛

افتح الباب.

النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب واضغط على زر  مرة أخرى.

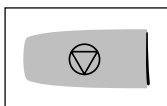


٢. لإيقاف الطبخ تماماً؛

اضغط على زر .

النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن الطبخ.

إذا أردت إلغاء وضعية الطبخ، اضغط على الإلغاء (⏏) مرة أخرى.



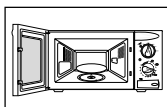
يمكنك إلغاء أي وضعيات الضبط قبل البدء بالتشغيل بالضغط على زر الإلغاء (⏏).

الموديل : M1713N

١. لإيقاف الطبخ مؤقتاً؛

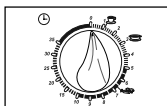
افتح الباب.

النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب .



٢. لإيقاف الطبخ تماماً؛

دور حلقة المؤقت الى "صفر" .



ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة

إذا حدثت المشاكل المبينة أدناه، حاول حلها مراجعاً للحلول التالية.

- ◆ هذا أمر طبيعي.
 - التكاثر داخل الفرن
 - تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
 - انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
 - خروج البخار من حول الباب أو الفتحات
- ◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند الضغط على زر  (M1733N).
 - هل تغلق الباب تماماً؟
- ◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل في حالة تدوير حلقة المؤقت (M1713N).
 - هل تغلق الباب تماماً؟
- ◆ لا يطبخ الطعام أبداً
 - هل ضبطت المؤقت كما ينبغي و/أو ضغطت على زر  ؟ (M1733N)
 - هل ضبطت المؤقت كما ينبغي ؟ (M1713N)
 - هل الباب مغلق ؟
 - هل حملت التيار الكهربائي حملاً زائداً وانقطعت الصهيرة أو قاطع التيار ؟
- ◆ يتم طبخ الطعام مفرداً أو غير كامل
 - هل طبخت وقت الطبخ مناسباً لنوع الطعام ؟
 - هل اخترت مستوى الطاقة المناسب ؟
- ◆ تحدث الشرارة والفرقة النارية داخل الفرن (القوس الكهربائي)
 - هل استخدم طبقاً مع أطرافه المعدنية ؟
 - هل تركت شوكة أو إناء معدني آخر داخل الفرن ؟
 - هل الرقاقة الألمنيومية قريبة من جدران الفرن جداً ؟
- ◆ الفرن يؤدي إلى إحداث التداخل في أجهزة الراديو والتلفزيون
 - قد تحدث تداخل قليل في أجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن.
 - هذا أمر طبيعي. من أجل حل هذه المشكلة، ركب فرن المايكروويف بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائي.
 - إذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض. من أجل هذه المشكلة، أفضل قابس التيار واعد توصيله إلى المخرج. واعد ضبط الوقت. (M1733N)

✉ إذا لم تحل المشكلة مراجعة من القوائم المذكورة أعلاه، اتصل بالموزع المحلي أو مركز الخدمات بعد الشراء من سامسونج.

الطبخ/إعادة التسخين

الإجراءات التالية تشرح كيفية الطبخ وإعادة التسخين.

تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائماً قبل ترك الفرن عند غيابه.
أولاً، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. اغلق الباب.

الموديل : M1733N

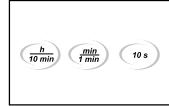


١. اضغط على زر .

النتيجة:

عندها يعرض مؤشر ٨٠٠ واط (أقصى طاقة طبخ): اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر  مرة ثانية حتى يعرض المواط المطلوب. راجع جدول مستوى الطاقة في الصفحة التالية.

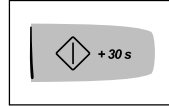
٢. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار 10min (١٠ دقائق)، 1min (دقيقة واحدة) و 10s (١٠ ثوان).



٣. اضغط على زر .

النتيجة:

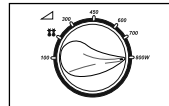
عندها يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.
يبدأ الطبخ وتنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن عند انتهاء الطبخ.



✍ لا تشغل فرن المايكروويف عند تفريغه.

✉ إذا أردت تسخين طبق لمدة قصيرة على أقصى طاقة (٨٠٠ واط)، اضغط فقط على زر 30s (+زيادة ٣٠ ثانية) مرة كلما تريد إضافة ٣٠ ثانية من وقت الطبخ. وعندها يبدأ الفرن بالطبخ فوراً.

الموديل : M1713N



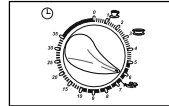
١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير حلقة التحكم في الطاقة للطبخ.

(أقصى طاقة : ٨٠٠ واط)

٢. اضبط الوقت بتدوير حلقة المؤقت.

النتيجة:

عندها يضاء الضوء في الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.



✍ لا تشغل فرن المايكروويف في حالة تفريغه.

✉ يمكنك تحويل مستوى الطاقة أثناء عملية الطبخ بتدوير حلقة التحكم في طاقة الطبخ.

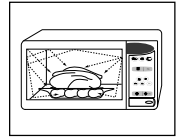
موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكن الطعام من الطبخ أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكرويف من أجل :

- إذابة الثلج
- إعادة التسخين للطعام السريع التحضير
- الطبخ

مبادئ الطبخ

١. موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغنيطون بشكل متساوي نظرا لان الطعام يدور على الصحن الزجاجي. الطعام مطبوخ بشكل متساوي.



٢. موجات المايكرو نافذة الى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبخ لان الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

٣. أوقات الطبخ مختلفة وفقا لوصفات الطبخ المستخدمة وخصائص الطعام: الكمية والكثافة نسبة الماء المحتوى درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)

نظرا لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبخ حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوعة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لضمان : طبخ الطعام بشكل متساوي من الوسط استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

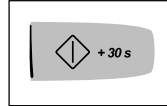
الإجراءات البسيطة التالية تمكنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائما . أولا ، ضع وعاء من الماء على الصينية الدوارة.

الموديل : M1733N

١. اضغط على زر واضبط الوقت على ٤ - ٥ دقائق بالضغط على زر 1min (دقيقة واحدة) مرات مطلوبة.

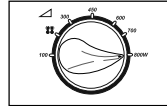


٢. اضغط على زر . النتيجة: عندها يتم تسخين الماء في الفرن لمدة ٤ - ٥ دقائق. لا بد من انغلاء الماء.

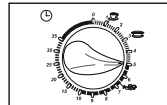


الموديل : M1713N

١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير حلقة التحكم في الطاقة للطبخ.



٢. اضبط الوقت على ٤ - ٥ دقائق بتدوير حلقة المؤقت. لا بد من انغلاء الماء.



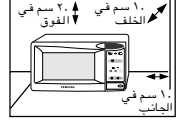
لا بد من توصيل الفرن الى مخرج تيار جداري مناسب. لا بد من وضع الصينية الدوارة في الفرن . اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم، تستغرق تغلية الماء وقتا أطول.



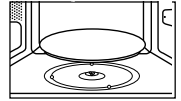
تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (أربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن. ركب حلقة الملف والصحن الزجاجي. تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.



٣. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل قابس الفرن الى مخرج التيار.

لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والموصل بالسلك الأرضي. اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار (SAMIL ، EUROELECTRIC3410 ، KDK KKP 4819 D ، I-SHENG SP022) ، HIGH PROJECT H.P 3 ، MOONSUNG EP-48E ، SP-106B) اتصل بالموزع المحلي من أجل تبديله. وسلك التيار في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) وسلك التيار في افريقيا الجنوبية من نوع SA16 وبنجيريا وغانا وكينيا والامارات العربية المتحدة من نوع PENCON (UD13A1).

لا تركيب فرن المايكروويف في مكان حار أو ربط مثل مكان قريب من فرن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تمديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. أمسح الأسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

ضبط الوقت (M1733N)

فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة. لا بد من ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة
- بعد انقطاع الطاقة الكهربائية

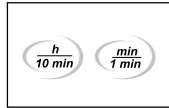
لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.



١. لعرض الوقت بنظام ... فاضغط على زر (L) ...
٢٤ ساعة مرة
١٢ ساعة مرتين



٢. اضبط الساعة بواسطة زر h (الساعة) والدقائق بواسطة زر min (الدقيقة).



٣. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر (L) مرة أخرى لتشغيل الساعة. النتيجة: يعرض الوقت عندما لا تستخدم فرن المايكروويف.



٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال. ن اترك الطعام لوقت الانتظار دائما لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة الحرارة.

- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.
- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خذ عناية خاصة عند تناول السوائل والأطعمة للأطفال.
- خطر فيضان الطعام الغالي
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغليّة؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :
- * أغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- * غطي بالمرق التنظيف والجاف.
- * لا تضيف أي كريم ، زيت أو مستحضر سائل.
- لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال دائما.
- لا تسخن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلقة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
- لا تغمر سلك التيار الكهربائيّة أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
 - لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية للتنظيف للفرن.
- السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفط كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.
- السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدمة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق ، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

- لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبدا.
- ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
- لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

كيفية استخدام تعليمات المالك هذه

لقد اشترت فرن المايكروويف من سامسونج . وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكروويف.

- تحذيرات من أجل السلامة
- الملحقات وأواني الطبخ المناسبة
- لمحات الطبخ المفيدة

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- طبخ الطعام
- إذابة الثلج الأوتوماتيكية من الطعام
- ضبط وقت طبخ إضافي

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطقية على نوع موديل من فرن المايكروويف لك، فتجد الأزرار بسهولة أكثر. تستخدم الإجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.



ملاحظة



هام

التحذيرات لتجنب احتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في اتباع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأمانى الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأمانى الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في:

- (١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
- (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
- (٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تحذيرات من أجل السلامة

تعليمات هامة من أجل السلام

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكرويف، الرجا ء التأكد من اتباع التحذيرات من أجل السلامة.

الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. لا تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
 - أواني معدنية
 - أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
 - سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. لا تسخن
 - الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال زجاجات أطعمة الأطفال
 - الطعام المسدود الهواء
 - على سبيل المثال البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.

الحل: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. لا تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.

السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.

الحل: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. لا تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.

السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

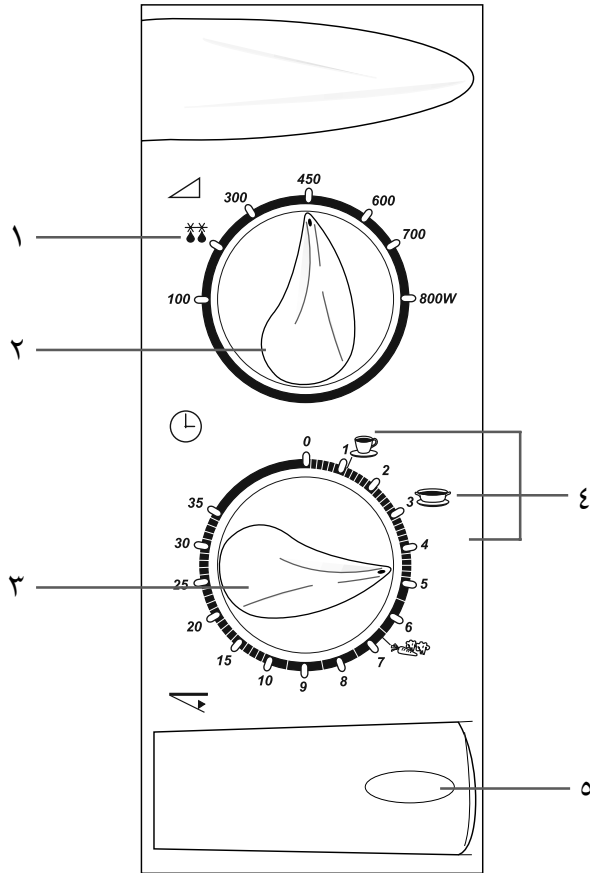
٥. استخدم قفاز الفرن دائما عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

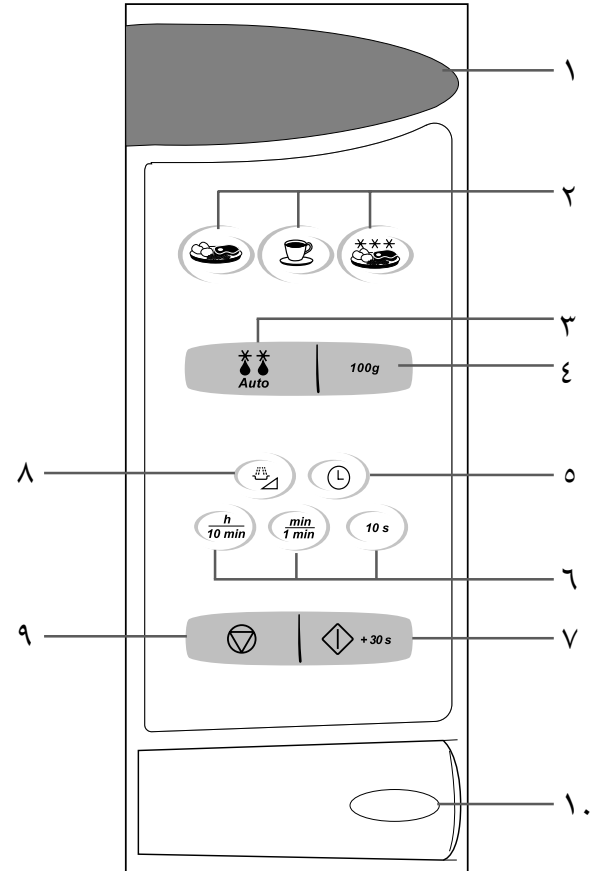
٦. لا تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.

السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطقة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
 - لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
 - ازل سلكا ملتوبا مربوطة بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
 - لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
 - اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

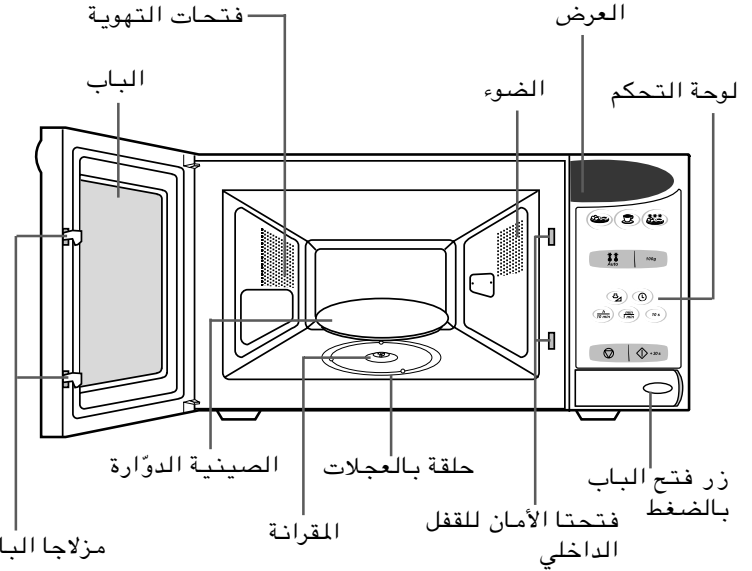


١. إذابة الثلج
٢. حلقة التحكم في طابقة الطبخ
٣. حلقة المؤقت
٤. إعادة تسخين الطعام الجاهز/طبخه
٥. زر فتح الباب بالضغط

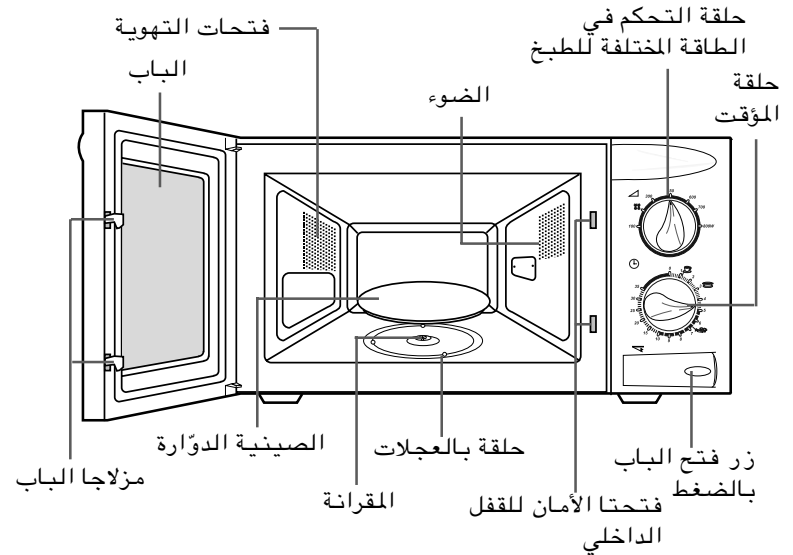


١. العرض
٢. اختيار إعادة تسخين الطعام
٣. السريعة التحضير
٤. اختيار وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية
٥. ضبط الساعة
٦. ضبط الوقت
٧. زر التشغيل
٨. اختيار وضعية المايكرويف
٩. زر الإيقاف/الإلغاء
١٠. زر فتح الباب بالضغط

الموديل : M1733N



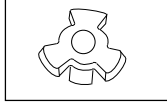
الموديل : M1713N



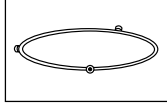
المحقات

اعتمادا على الموديل الذي اشتريته، جهاز الفرن مزود بالكماليات المختلفة التي يمكنك استخدامها بطرق مختلفة.

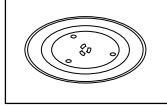
١. المقارنة، تم وضعها مسبقا فوق عمود الموتور في قعد الفرن.
الهدف: تدور المقارنة الصينية الدوّارة.



٢. حلقة بعجلات، تم وضعها في وسط الفرن.
الهدف: تسند الحلقة بالعجلات الصينية الدوّارة.



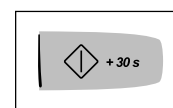
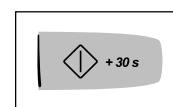
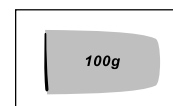
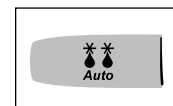
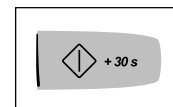
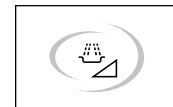
٣. الصينية الدوّارة، تم وضعها على الحلقة بالعجلات في وسط الفرن ملائمة للمقارنة.
الهدف: تستخدم الصينية الدوّارة كساند الطبخ الرئيسي؛ يمكنك إزالة قطعة من الطعام للتنظيف بسهولة.



لا تشغل فرن المايكرويف بدون الحلقة بالعجلات والصينية الدوّارة.

الموديل : M1713N

إذا أردت طبخ بعض الأطعمة



١. ضع الطعام في الفرن.

اختر مستوى الطاقة الضغط على زر  مرة أو أكثر.

٢. اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار ١٠ دقائق ، دقيقة واحدة و ١٠ ثوان كما تريد.

٣. اضغط على زر .

النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ.
تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء الطبخ.

إذا أردت إزالة الثلج من بعض الأطعمة.

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على زر Auto (الأوتوماتيكي) .

٢. اختر الوزن بالضغط على زر ١٠٠ جرام كما تريد.

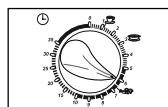
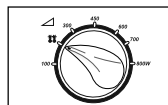
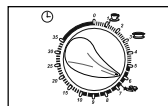
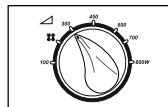
٣. اضغط على زر .

إذا أردت الطبخ لمدة ٣٠ ثانية إضافية.

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر زيادة +30s (+ ٣٠ ثانية) مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية تريد إضافتها.

الموديل : M1713N

إذا أردت طبخ بعض الأطعمة



١. ضع الطعام في الفرن.

اختر مستوى الطاقة بتدوير حلقة التحكم في الطاقة للطبخ.

٢. اختر وقت الطبخ بتدوير حلقة المؤقت.

إذا أردت إذابة الثلج من بعض الأطعمة

١. دوّر حلقة التحكم في الطاقة للطبخ الى علامة إذابة الثلج .

٢. دوّر حلقة المؤقت لاختيار الوقت المناسب.

إذا أردت ضبط وقت الطبخ

اترك الطعام في الفرن.
دوّر حلقة المؤقت الى الوقت المطلوب.

SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك ودليل الطبخ

M1733N/M1713N

٢	الدليل السريع النظرة
٣	الفرن
٣	المحطات
٤	لوحة التحكم
٥	كيفية استخدام تعليمات المالك هذه
٥	تحذيرات من أجل السلامة
٧	تركيب فرن المايكروويف
٧	ضبط الوقت (M1733N)
٨	كيف يعمل فرن المايكروويف
٨	تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي
٩	ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة
٩	الطبخ/إعادة التسخين
١٠	مستويات الطاقة
١٠	إيقاف الطبخ
١١	ضبط وقت الطبخ
١١	استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز
١٢	ضبط إعادة تسخين الطعام الجاهز
١٣	استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1733N)
١٣	وضعية ضبط إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية (M1733N)
١٣	إذابة الثلج اليدوية من الطعام (M1713N)
١٤	الطبخ على خطوات متعددة (M1733N)
١٥	دليل الأواني
١٦	دليل الطبخ
٢١	تنظيف فرن المايكروويف
٢٢	حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه
٢٢	المواصفات الفنية

